

増加する輸入野菜とその利用状況

農林水産政策研究所 上席主任研究官 小林茂典

1. はじめに

わが国の野菜輸入は、1985年9月の「プラザ合意」を契機とする円高基調への転換、高齢化・労働力不足等による野菜供給条件の悪化、消費需要の周年化、「食の外部的」に伴う加工・業務用需要^(注1)の増加、海外諸国における対日生産・輸出の活発化、「開発輸入」の進展、輸送・保管技術の発達等を背景として大きく増加している。本稿では、野菜輸入の動向を概観するとともに、輸入野菜の利用状況について、輸入品との結びつきが強まっている加工・業務用需要を中心にその特徴を整理する。

2. 野菜の輸入動向

～大幅に比重を高める中国からの輸入

野菜はさまざまな形態で輸入されており、一般に、生鮮野菜、冷凍野菜、乾燥野菜、漬物用原料としての一時貯蔵野菜（塩蔵野菜）、トマトペーストやタケノコ水煮等の調製野菜の5形態に分類される。これら5形態を合わせた野菜の輸入量は、1990年の109万tから、95年の212万t、2000年の260万tへと増加を続け、05年には290万tと過去最高を記録し、06年も278万tと高い水準にある。この結果、2005年度、06年度のわが国の野菜の自給率は79%と2年連続して80%ラインを下回るものとなっている。

1990年から2006年にかけて野菜の輸入量は約170万

t増加しているが、上記5形態のうち、同期間に最も輸入量が増加したのは生鮮野菜であり（26万tから96万tへ70万tの増加）、以下、冷凍野菜（35万tから86万tへ51万tの増加）、調製野菜（26万tから76万tへ50万tの増加）、乾燥野菜（3万tから5万tへ2万tの増加）となっている。これに対して、一時貯蔵野菜の場合、同期間の輸入量は20万tから16万tへ4万t減少している。

野菜は約70にも及ぶさまざまな国・地域から輸入されているが、近年、中国の比重が大きく高まっている点に注目する必要がある。野菜輸入量に占める中国の割合は、1990年の25%から2000年の45%へ大きく高まり、2005年、06年には57%とほぼ6割に達している。中国に次いで輸入量が多いアメリカ合衆国の割合は、1990年の28%から2005年、06年の18%へと低下しており、輸入量第3位のニュージーランドの割合は6%前後にとどまっている。2006年の形態別輸入量に占める中国の割合は、生鮮野菜63%、冷凍野菜45%、乾燥野菜86%、一時貯蔵野菜92%、調製野菜42%となっており、いずれの形態においても第1位の座にある。

3. 加工・業務用需要と輸入野菜との

結びつきの強まり

中国産を中心とした野菜輸入が大きく増加していることをみだが、重要なのは、増加する輸入野菜がどの

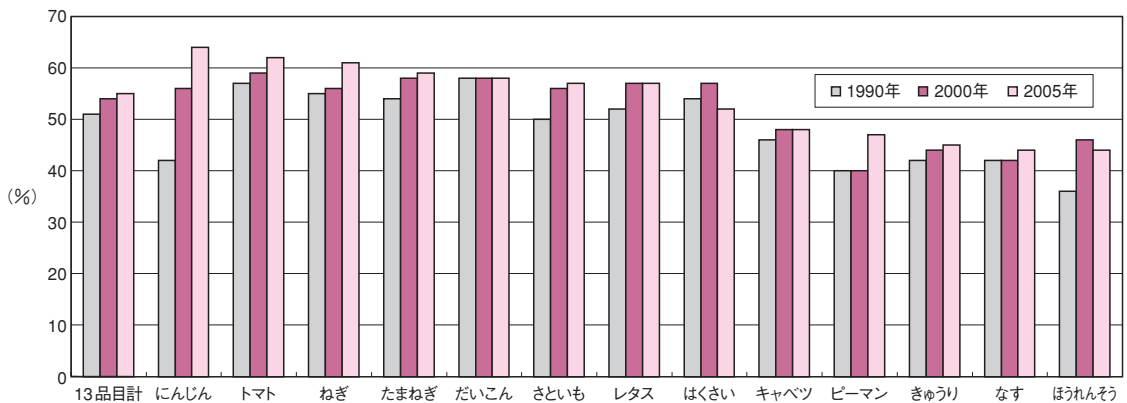


図1 主要野菜における加工・業務用需要の動向（資料：農林水産政策研究所推計）

(注1) 食品加工企業（カット野菜、漬物、ジュース等）の加工原料や、外食・中食企業の業務用食材として使用されるもの。

ような用途で使われているのかという点である。ここでは、主要野菜（指定野菜^(注2)のうち、ばれいしょを除く13品目）を対象として、加工・業務用需要の動向と輸入品との結びつきについて概観する。

図1は、1990年度、2000年度、2005年度における主要野菜の加工・業務用需要の割合を示したものである^(注3)。

主要野菜全体の2005年度の加工・業務用需要の割合は55%に達している。この割合は、1990年度が51%、2000年度が54%であったから、加工・業務用需要が過半を占め、しかもその割合が着実に増加していることがわかる。主要野菜においては、家庭で生鮮野菜等の素材を購入し、調理して消費するものよりも、食品加工企業の加工原料や外食・中食企業の業務用食材といった迂回路を経て消費されるものの方が多いのである。

次に加工・業務用需要と輸入品との関係についてみることにしよう。図2は、加工・業務用需要を100とした場合の輸入割合を示したものである。注目すべきは、主要野菜全体の輸入割合が1990年度の12%から2000年度の26%へ大きく上昇し、2005年度にはさらに増加して32%に達していることである。これに対して図には示していないが、家計消費需要^(注4)における輸入割合は1990年度が0.5%で、その後若干増加したものの、2000年度、2005年度ともに2%にすぎない。同期間に13品目の輸入量（生鮮換算値）は約130万t増加しているが、この輸入増加は加工・業務用需要における輸入品利用の増加と結びつきながら進行していることは明らかである。

これを品目別にみると、トマトについては、食品加工企業や外食・中食企業における輸入ペースト、ホールトマト缶詰等の利用増を反映して輸入割合がきわめて高くなっている。にんじんにおける輸入割合の大幅な上昇は、野菜（および果実混合）ジュース等の原料となる輸入ペーストのほか、カット野菜原料等として使用される輸入生鮮品の利用増を反映したものである。さといもについては、外食・中食企業等における輸入冷凍品等の利用増が、たまねぎ、ねぎについては、カット野菜原料や業務用食材等として使用される輸入生鮮品等の利用増が、ピーマンでは業務用食材等として使用される輸入生鮮パプリカの利用増が、それぞれ輸入割合の上昇の背景となっている。なお、ほうれんそうの輸入割合は、1990年度から2000年度にかけて大きく上昇し、2005年度に低下している。これは、2002年に中国産冷凍ほうれんそうから基準値を超える残留農薬が検出されたことを契機に輸入量が減少し、外食・中食企業における輸入冷凍品の使用量が減少したことによる。

以上、中国産を中心に増加する野菜輸入とその利用状況を見てきたが、2007年の野菜輸入量は、中国産食品全体に対する不安や不信の高まり等を背景に、中国産を中心に前年よりも減少するものと見込まれている。しかし、中国側においても安全性の確保に向けた取り組みが進められており、今後、その動向を注視する必要があるとともに、野菜の自給率向上に向けて、わが国野菜産地における加工・業務用対応の強化が求められている。

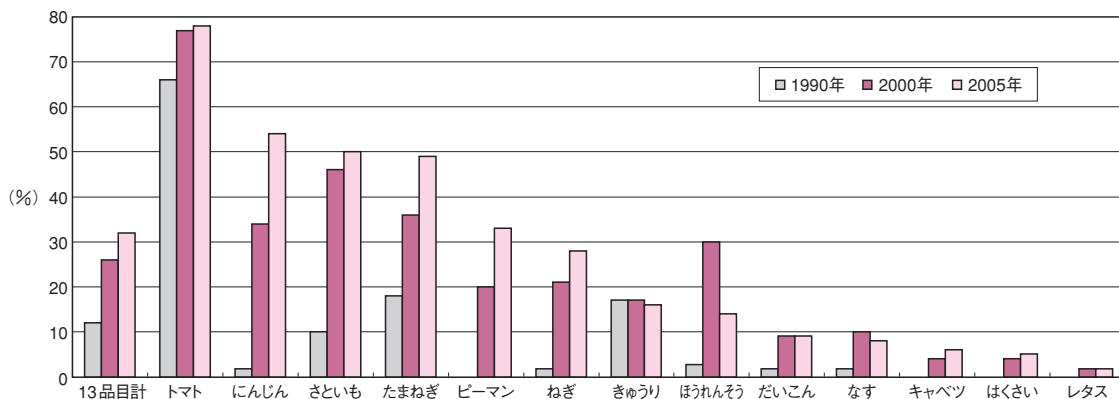


図2 主要野菜の加工・業務用需要における輸入割合の変化（資料：農林水産政策研究所推計）

(注2) 「野菜生産出荷安定法（施行令）」で定められた消費量が多い14品目の野菜。

(注3) 粗食料ベースの推計値であり、粗食料とは国内消費仕向量（国内生産量+輸入量-輸出量）から水分蒸発等の減耗量を差し引いたものである。また、輸入加工品については生鮮換算した値を使用している。

(注4) 消費者が小売店で購入するもの。